

ABSTRAK

Judul Skripsi	: Analisa Rancangan Audit Sistem Informasi Pengelolaan Stok Makanan Dengan Menggunakan Metode Servqual Pada Chickenday Kota Padang
Nama	: Zildra Novita
No Bp	: 16101152610347
Program Studi	: Sistem Informasi
Jenjang Pendidikan	: Strata 1 (S1)
Pembimbing	: 1. Muhammad Ikhlas, S.Kom, M.Kom 2. Radius Prawiro, S.Kom, M.Kom

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui apakah hasil dari pengelolaan stock makanan sudah memenuhi kriteria-kriteria yang telah ditentukan dan tidak berpengaruh terhadap pihak restoran. Tujuan ini dilakukan agar kita dapat mengetahui bagaimana proses audit sistem informasi pengelolaan stok makanan pada Chickenday Kota Padang. Pengelolaan stok makanan tentunya tidak dapat terpisah dari berbagai informasi pada sebuah restoran yang ada yaitu seperti data menu makanan, bahan baku dan lain-lain.tinjauan khusus yang terdiri dari penelitian pendahuluan, metode pengumpulan data, yang berisikan waktu penelitian, jenis data yang digunakan, teknik penentuan kecukupan data, tahap penyusunan kusioner dan perhitungan gapnya. Dimana dari pengelolaan data diperoleh hasil akhir yaitu pengelolaan stok makanan yang dilakukan, dan biaya yang diperoleh dalam perolehan tersebut. Stok makanan ini akan dibandingkan dengan stok makanan yang sebelumnya habis terpakai dan yang tersisa dari stok yang ada pada bulan ini.

Kata kunci : Audit, pengelolaan stok makanan, *Servqual*

ABSTRACT

Thesis Title	: Analysis of Food Stock Management Information System Audit Design Using Servqual Method in Chickenday Padang City
Student Name	: Zildra Novita
Student Number	: 16101152610347
Study Program	: Information System
Degree Granted	: Strata 1 (S1)
Advisor	: 1. Muhammad Ikhlas, S.Kom, M.Kom 2. Radius Prawiro, S.Kom, M.Kom

This study aims to determine whether the results of the food stock management have met the predetermined criteria and do not affect the restaurant. This purpose is done so that we can find out how the audit process of the food stock management information system at Chickenday, Padang City. Food stock management, of course, cannot be separated from various information in an existing restaurant, such as food menu data, raw materials, etc. A special review consisting of preliminary research, data collection methods, which contains research time, type of data used, the technique of determining the adequacy of the data, the stage of preparing the questionnaire and calculating the gap. Where from the data management, the final result is the food stock management that is carried out, and the costs obtained in this acquisition. This food stock will be compared to the food stock that was previously used up and what is left over from the existing stock this month.

Keywords: Audit, food stock management, Servqual

KATA PENGANTAR